

Image not found or type unknown



---

LA COMIDA DE LA BIBLIA / 3

## Tierra Santa, cuna del cultivo de la vid

---

CULTURA

04\_01\_2021

Image not found or type unknown

**Liana**  
**Marabini**



Hablar de vino en la Biblia también significa dar una visión general de la historia del vino en Tierra Santa. Porque la tierra de Jesús es una tierra de vino.

**La antigua tierra de Canaán** es la cuna y el lugar donde se extendió el cultivo de la vid, unos dos milenios antes de que la cultura del vino llegara a Europa. El antiguo Egipto se abastecía de vino de Canaán ya a principios y finales de la Edad de Bronce. Se han descubierto numerosas ánforas de vino de Canaán en Abydos, Egipto, dentro de las tumbas reales de Umm el-Qa'ab de la primera dinastía de Egipto (3100 a.C.), lo que sugiere que el vino de Canaán era una parte crucial de los banquetes de la élite.

**Las raíces bíblicas de la viticultura** se remontan a tres mil años antes de Cristo. En la Biblia encontramos un conjunto de reglas que deben cumplirse para poder cultivar una viña y la palabra “vino” aparece 190 veces (el propio Mesías se compara con la viña). Geográficamente, Israel se encontraba en una importante encrucijada, entre

Mesopotamia y Egipto, en el centro del camino recorrido por los comerciantes de vino que favorecían la difusión de las prácticas de producción.

**El período romano** hizo de Judea y de las ciudades portuarias de Ashkelon y Gaza centros vitales para la producción de vino. Para los judíos, el vino representaba no sólo una bebida, sino un elemento de las celebraciones religiosas y también una medicina. (Por extensión, es como el café es para los musulmanes o el té para los budistas).

**La importante tradición vinícola de la región se desvaneció durante el dominio musulmán** de Tierra Santa: los otomanos, para quienes estaba prohibido beber vino, continuaron cultivando viñedos, pero sólo para la uva de mesa. Durante unos cuantos siglos la producción de vino cesó. En ese período muchas vides autóctonas desaparecieron.

**Los cruzados** intentaron replantar viñedos en los siglos XII y XIII, pero el trabajo resultó más difícil de lo esperado: estaban allí como soldados, no como agricultores, y las viñas requerían cuidados constantes. Así que simplificaron las cosas “importando” vinos de Europa.

**Pasaron cinco siglos** antes de poder ver una renovación radical de la viticultura en Tierra Santa. 1848 es un año importante, porque el rabino Itzhak Shorr construyó la bodega de Sión en Jerusalén. En 1852 le tocó el turno al rabino Abraham Teperberg, quien no sólo creó una nueva bodega, sino que también fundó una escuela de agricultura cerca de Yafo. Originalmente llamada *Efrat*, la bodega se desarrolló en la Ciudad Vieja de Jerusalén a partir de 1870: en ese año Abraham Teperberg se unió a su hijo, Zeev. El nombre “Efrat” se basaba en el bíblico “Efrata shehi Beit Lechem”, *el camino a través del cual las uvas eran llevadas a la bodega*.

**Unos años más tarde, en 1882**, se puso en marcha un proyecto más representativo, la *Carmel Winery*, una cooperativa cuyo fundador fue el barón Edmond de Rothschild, un legendario banquero, filántropo y coleccionista de arte, así como un vinicultor bordelés de origen judío, que contribuyó en gran medida al desarrollo de la viticultura en Israel. El barón financió importantes iniciativas vitivinícolas en Tierra Santa con el objetivo de convertirla en el corazón productivo de los vinos *kosher* para los judíos de todo el mundo. Desafortunadamente, una ola de calor quemó la primera cosecha y la llegada de la filoxera diezmoó las viñas, pero luego todo volvió a la normalidad en las décadas siguientes, con mucha pasión e inversiones.

**En la segunda mitad del siglo XX**, en 1982 para ser exactos, se fundó la Bodega



Golan Heights, cuyo principio de producción era el vino de calidad a precios asequibles. El mérito es del profesor Cornelius Ough, de la Universidad de California, quien después de varias investigaciones y análisis del terreno, indicó que los Altos del Golán eran el lugar ideal para el cultivo de la vid. Todas las condiciones estaban allí: posición, clima y altitud. Esta bodega tiene el mérito de haber sido pionera en una nueva y gran tradición vinícola: y es que Tierra Santa es paradójicamente el país vinícola más antiguo y más joven del mundo. Los vinos de la Bodega Golan Heights han ganado la medalla de oro al mejor vino en *Vinitaly* en Turín en tres ocasiones y, junto con otras bodegas israelíes, han ganado varios premios en el *Concours Mondial* de Bruselas.

**Hoy en día hay más de trescientas bodegas en Tierra Santa;** sus viñedos (tres cuartas partes de uvas tintas y una cuarta parte de blancas) se extienden por 6.200 hectáreas y producen un promedio de 350.000 hectolitros de vino al año. Los vinos blancos que han ganado tantos premios son el Chardonnay, el Sauvignon Blanc y el Riesling, el Roussanne, el Viognier, el Colombard, el Gewürztraminer, el Grenache blanc, mientras que los tintos son: Cabernet, Merlot, Barbera, Mourvèdre, Syrah y Carignan. A éstos hay que añadir dos viñas autóctonas muy interesantes: Marawi y Argaman.

**La Tierra Santa presenta una notable variedad de zonas y climas,** con algunas macrozonas como Galilea, Samaria, las colinas de Judea y el desierto del Néguev, cada una con microclimas muy variables, incluso cada 2 o 3 kilómetros. Van del mar a las montañas, con incursiones entre los valles y el desierto. Todo el vino es estrictamente *kosher*.

**También hay que señalar una realidad notable** en la que están involucrados talentos italianos, como el enólogo de renombre internacional Riccardo Cotarella: se trata de la Bodega Cremisan, dirigida por los Salesianos, que es única en su género. Aquí el vino es producido por cristianos, judíos y musulmanes, como lo fue al principio, en 1885, cuando Antonio Belloni, un misionero en Tierra Santa, plantó las primeras vides en la tierra de un monasterio bizantino del siglo VII, en el valle de Cremisan, a 850 metros sobre el nivel del mar, no lejos de Belén. El monasterio y su bodega están en la llamada Zona C, territorio palestino bajo administración israelí. Aquí la vida no es fácil. Hay muros muy altos que separan a los árabes de los judíos, limitando la circulación por carretera; en todas partes hay puntos de control, a menudo hay que mostrar los documentos que pasan por Belén cuyo alcalde es cristiano: aunque sea una minoría, se considera que puede garantizar un equilibrio pacífico.

**Esas personas de diferentes religiones y culturas,** que trabajan juntas diariamente para producir vino, constituyen la fuerza vital de las Bodegas de Cremisan. En cuanto a

las viñas, sólo el 2% de las uvas son propiedad de los Salesianos, el resto proviene de los agricultores locales de Beit Jala, Beit Shemesh y la zona de Hebrón. Tradicionalmente, aquí se hace un vino llamado "Messa", que se utiliza para la consagración (blanco para los católicos y tinto para los ortodoxos). Desde hace mucho tiempo se han cultivado variedades internacionales como el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, pero las variedades locales como el Dabouki, el Hamdani-Jandali y el Baladi son las preferidas para los mejores vinos. "Star of Bethlehem" es la línea que enfatiza la localidad de producción, en dos versiones, blanco y tinto.

**Volviendo a la Biblia**, la transformación del agua en vino, también conocida como el milagro de las bodas de Caná, es el primer milagro público de Jesús, realizado durante una boda en Caná de Galilea. El episodio se describe en el Evangelio según san Juan (2,1-11). En la Última Cena, Jesús instituyó la Eucaristía, usando los elementos del pan y el vino en el contexto de la cena pascual:

Mientras estaban comiendo, tomó Jesús pan y lo bendijo, lo partió y, dándoselo a sus discípulos, dijo: «Tomad, comed, éste es mi cuerpo». Tomó luego una copa y, dadas las gracias, se la dio diciendo: «Bebed de ella todos, porque ésta es mi sangre de la Alianza, que será derramada por muchos para el perdón de los pecados. Y os digo que desde ahora no beberé de este producto de la vid hasta el día aquel en que lo beba con vosotros, nuevo, en el Reino de mi Padre». (Mateo 26, 26-28).

**Estas dos frases** ponen de relieve la riqueza simbólica del cáliz y del vino sobre el que, no sin razón, se pronuncian las palabras de la institución con una fórmula más articulada que la pronunciada sobre el pan, de modo que se pone de manifiesto el significado sacrificial fundamental de la Eucaristía, su verdadero Cuerpo y Sangre. La copa y el vino encuentran un amplio espacio en el lenguaje de Jesús cuando habla de su reino y su sacrificio para sellar el nuevo y eterno pacto. "No se echa el vino nuevo en odres viejos" (Mateo 9,17). "¿Podéis beber la copa que yo voy a beber?" (Mateo 20,22).

**El Salvador** ennoblece el vino y le da un valor trascendental, convirtiéndolo en un "agregador" de símbolos, un coágulo de cultura material e inmaterial, un puente accesible a la fe. A nuestra fe.